51e Année. — N° 36. 9 Septembre 1934

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE



# CHRONIQUE

## La déclaration de récolte

Le temps des vendanges est venu! les formalités de déclaration vont suivre.

Instituée par la loi du 29 juin 1907, la déclaration à la mairie par exploitation distincte (1) (loi du 4 juillet 1931, codifiée) a été rendue *obligatoire* par le décret du 1er août 1931, modifié par le décret du 13 août 1933.

La déclaration souscrite doit indiquer, indépendamment des renseignements particuliers prévus par la réglementation sur les appellations d'origine. (Loi du 6 mai 1919, art. 11.):

1° Les quantités respectives de vin blanc et de vin rouge ou rosé produites ou restant en stock, y compris le vin réservé à la consommation familiale et, par cette expression, il faut entendre en outre les quantités affectées au personnel de l'exploitation ;

2° La superficie des vignes sur lesquelles ces vins ont été récoltés, à l'exclusion des parties du vignoble non encore en production ;

(1) Pour qu'il y ait exploitation distincte, il faut : *a*) que l'exploitant soit en possession d'un titre de propriété ou de location, ayant date certaine, qui doit être présenté à la demande des employés des Contributions indirectes ou des Contributions diverses ; *b*) que la culture se fasse avec personnel aux gages de l'exploitant, matériel, instruments aratoires et cheptels particuliers.

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids des vendanges fraîches expédiées, ou le volume ou le poids de celles reçues;

4° S'il y a lieu, la quantité de moûts expédiés ou reçus.

La déclaration de récolte est obligatoire même si toute la récolte est vendue à l'état de vendanges ; le volume du vin représenté par les raisins expédiés est calculé sur la base de un hectolitre de vin par 130 litres ou 130 kilogr. de vendange (Décret du 19 juillet 1934).

Dans le cas de *bail à portion de fruits*, seul le métayer ou colon partiaire déclare la superficie des vignes en production, mais chaque copartageant indique la quantité de vin blanc et de vin rouge ou rosé qui lui est attribuée, ainsi que les noms et domiciles des autres copartageants.

Lorsque la récolte comprend pour partie seulement soit des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit des vins ayant droit à une appellation d'origine déclarée avant le 1er janvier 1926, le producteur doit indiquer, pour chaque catégorie de ces vins, outre la quantité obtenue, la superficie des vignes qui les ont produites.

En ce qui concerne les vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, la déclaration mentionnera, le cas échéant :

*a*) la production et la superficie des plantations opérées en vertu de l'article 3, section III, pragraphe *b* de la loi du 4 juillet 1931, codifiée ;

*b*) la superficie et la production des autres plantations. Les parts de récoltes prélevées par les coopératives ou associations sont imputées au compte de chacun des adhérents et comprises dans leurs déclarations.

Les déclarations de récolte souscrites par tous les exploitants de terrains plantés en vignes dont une *Société* est propriétaire, concessionnaire ou locataire, quel que soit le mode de faire valoir de ces terrains, comporte la désignation de la Société et de son siège social. La Société est tenue de déclarer, le 15 décembre de chaque année au plus tard, à la recette buraliste des Contributions indirectes ou des Contributions diverses de son siège social, la situation et la superficie des terrains plantés de vignes en production dont elle est propriétaire, concessionnaire ou locataire, tant en France qu'en Algérie, ainsi que de la récolte de ces terrains.

Les déclarations (décret du 21 décembre 1926, art. 181) sont enregistrées à la mairie sous le nom du déclarant sur un registre restant à la mairie et qui doit être communiqué à tout requérant. Elles sont signées par le déclarant sur le registre ; il en est donné récépissé.

Copie est transmise, par les soins de la mairie, au receveur buraliste de la localité, et celui-ci ne peut délivrer au nom du déclarant, de titres de mouvement pour une quantité supérieure à la quantité déclarée.

Le relevé nominatif des déclarations est au surplus affiché à la mairie.

Dès le début de la récolte, et au fur et à mesure des nécessités de la vente, des déclarations partielles peuvent être enregistrées, mais dans chaque département elles doivent être faites dans les délais impartis par l'arrêté préfectoral pris après avis du Conseil général.

La limite extrême de ces arrêtés a été fixée au 5 décembre, par la loi du 5 décembre 1922.

Nous rappelons que, sous aucun prétexte, les récoltants ne peuvent être autorisés, soit individuellement, soit collectivement, à déclarer leur récolte après la date fixée par l'arrêté précité.

Nous invitons en outre nos lecteurs à fournir des chiffres aussi exacts que possible. Il y va de l'intérêt de tous pour la valeur de la récolte sur le marché et de chacun pour le blocage et les redevances.

Signalons enfin que dans le décret du 13 août 1933, la tolérance dans la déclaration de récolte est ramenée à 2 ou 3 o/o pour les vins rouges ou rosés et à 4 ou 5 o/o pour les vins blancs.

## A propos des décrets de juillet

A la suite de la protestation de M. Barthe auprès de M. le Ministre de l'agriculture, ce dernier a répondu :

« J'ai l'honneur de vous accuser réception de cette communication et de vous faire connaître qu'en présence des protestations contradictoires qui me parviennent à la fois de la Métropole et de l'Algérie, j'estime qu'il conviendrait d'attendre, avant de formuler sur la valeur de ces décrets une appréciation définitive.

« La viticulture méridionale, en critiquant l'abaissement du degré minimum des vins exportés de certains territoires algériens, par rapport aux chiffres de l'an dernier, ne tient pas suffisamment compte, peut-être, que ces chiffres des décrets de 1933, étaient éludés grâce à la faculté de faire des coupages, et que ce n'est pas des vins de 12 degrés (pour Oran) et de 11 degrés (pour Alger et Constantine) qui nous venaient d'Algérie, mais des vins qui, théoriquement, pouvaient ne titrer que 9 degrés. La clause des nouveaux décrets fixant à 11°5 (pour les coupages avec des vins d'Oran) et à 10°5 (pour les coupages avec des vins d'Alger ou de Constantine et sans utilisation des vins d'Oran), le minimum de degré alcoolique des vins de coupage préparés en Algérie a une importance capitale. Par là se trouve largement compensée la diminution de degré accordée sur certains territoires à la viticulture algérienne. Le commerce algérien s'élève, d'ailleurs, très vivement contre cette disposition nouvelle, qu'il a manifesté l'intention d'attaquer devant le Conseil d'Etat.

« Le fait que, dans un décret récent, pris sur la proposition de M. le ministre des finances, figure une disposition permettant, au moyen de pièces de régie accompagnant les vins de provenances différentes, de les identifier avec certitude, est de nature à faciliter largement le contrôle et à empêcher une fraude dont vous vous préoccupez avec juste raison, qui permettrait d'attribuer aux vins expédiés une origine autre que celle qu'ils auraient en réalité, et par là, de prétendre bénéficier du degré le plus bas admis dans certaines régions. Je compte, bien entendu, m'appuyer sur ce nouveau texte pour que soit exercée, tant par mes services que par ceux des douanes et des Contributions indirectes, une surveillance rigoureuse, afin de tirer, des décrets du 18 juillet dernier, le maximum d'afficacité.

L'enquête technique effectuée dans diverses régions de la métropole et de l'Algérie, au cours des prochaines vendanges, et qui sera opérée, cette année, avec une attention toute spéciale, montrera si, sur quelques points, des améliorations doivent être apportées aux dispositions en vigueur.

« J'espère que les observations qui précèdent apaiseront les inquiétudes dont vous m'avez fait part.

« De plus, en vue de mettre obstacle au mouillage et d'obtenir des renseignements techniques aussi précis que possible sur la composition moyenne des moûts et des vins de chaque région, le prélèvement d'échantillons destinés à la constitution du « Casier viticole » porteront sur les vins de coteau comme sur les vins de plaine, de manière à donner la physionomie véritable de l'ensemble du vignoble et permettre la constitution d'un dossier exact, seul capable de faire connaître le mouillage. Il ne faut pas, en effet, que l'établissement du degré minimum ait pour conséquence d'inciter les viticulteurs à ramener, par addition d'eau, les vins qui dépassent ce degré minimum à la limite fixée. Les vins doivent avant tout être naturels. Et toutes les fois qu'une présomption de mouillage sera formulée par un laboratoire de la répression des fraudes à l'aide précisément des renseignements recueillis au cours des enquêtes et figurant au casier viticole, des poursuites correctionnelles seront engagées en vue d'une répression sévère.

« En ce qui concerne l'enquête annuelle en Algérie, elle s'effectuera cette année en tenant compte des indications que j'adresse aux services, afin de donner toutes garanties.

« L'enquête dans les départements de la métropole sera pratiquée également suivant les principes exposés dans ce qui précède. Dans la région montagneuse que vous me signalez, si des erreurs ou des omissions ont été commises dans les décrets du 15 juillet 1933 et du 21 janvier 1934, elles seront, là comme ailleurs, reconnues et réparées ».

Une première circulaire en date du 28 août, destinée à assurer l'application stricte des décrets du 18 juillet, vient d'être envoyée aux agents du service de répression des fraudes. D'autres sont annoncées.

Dans l'intervalle, la C. G. V., à la suite de la séance du 26 août, télégraphiait au ministre :

« Conseil d'Admininistration Confédération Générale Vignerons, réuni en séance extraordinaire ce jour, renouvelle ses énergiques protestations contre dispositions décrets 18 juillet 1934 abaissant degré minimum vins d'Algérie.

# Le marché du blé

A l'occasion du récent Conseil de Cabinet du 10 août, M. Pointier, président de l'A. G. P. B., a remis à M. Doumergue une note dans laquelle étaient exposées les mesures de défense et d'assainissement à prendre d'urgence en faveur du marché du blé.

En voici les grandes lignes :

« En présence des stocks qui s'avèrent considérables et de la récolte actuelle, tous les efforts du Gouvernement doivent être concentrés sur les deux objectifs suivants :

1° Eliminer les excédents pour alléger le marché à tout prix et faciliter le placement des blés de 1934.

2° Maintenir les garanties promises au blé de report. Le krach du marché des blés de report entraînerait une débâcle générale et ferait « sauter » les groupements qui ont pris la responsabilité du report en faisant confiance au Gouvernement.

Comment atteindre ce double objectif ?

Plusieurs mesures doivent être prises, ou renforcées, d'extrême urgence ;

*a*) Gros effort d'exportation de blé ;

*b*) Tenir compte des conditions suivantes nécessaires pour réussir la liquidation du report :

1. Limiter à l'extrême les exonérations ;
2. Faire dénaturer avec prime les reports et permettre en cas de non conservation la substitution de blé nouveau aux blés anciens ;
3. Respect intégral de l'échelonnement du placement des tranches reportées.

*c*) Réduire au maximum le taux d'extraction des farines. Contrôler rigoureusement l'élimination des basses farines ;

*d*) Stabiliser d'urgence, par contrats de stockage et de report, les excédents non éliminés ;

*e*) Réduire les importations de riz par leur limitation afin d'éviter qu'elles n'entravent le placement des farines fourragères compromettant ainsi la réduction du taux de blutage ;

*f*) Contrôler l'application de la loi.

A la suite de l'exposé de M. Queuille, Ministre de l'Agriculture, le Conseil a décidé de poursuivre le programme ci-dessous :

« L'exportation des blés sera poursuivie suivant des modalités qui seront exactement précisées ;

« Le taux d'extraction sera l'objet d'un contrôle renforcé ;

« La dénaturation et l'exportation des farines basses seront rendues obligatoires à partir du 15 août ;

« Le stockage des blés de 1934 va être organisé ;

« La dénaturation des blés reportés sera reprise ;

« Des mesures identiques seront appliquées en Algérie. »

De son côté, M. Louis Guillon, député des Vosges, propose la création d'un *Office professionnel des céréales* ; « il faut, dit-il, con-

férer désormais aux intéressés eux-mêmes, le soin de réglementer la production, de contrôler l'écoulement des produits de la terre et l'Office sera la première pierre de cette organisation corporative, à laquelle l'opinion publique aspire à l'heure actuelle d'une façon presque unanime.

Véritable gestionnaire de services publics, doté de pouvoirs de puissance publique et en contre-partie responsable devant l'Etat, l'*Office professionnel des céréales soustrairait les producteurs et les consommateurs à l'influence d'une spéculation qui ne peut prospérer que par suite de l'inorganisation actuelle de la production.*

*
* *

Le *Journal Officiel* du 14 août, vient de publier les chiffres de la récolte 1934 : elle s'élève à 83.594.240 quintaux contre 98.611.200 quintaux en 1933 et les stocks de blé existant au 15 mai, d'après les déclarations des producteurs effectuées du 15 au 27 mai dernier, s'inscrivent avec 34.490.812 quintaux.

Nous apprenons par ailleurs que le Gouvernement se préoccupe de procéder à la réouverture des boulangeries le dimanche, ce qui permettrait d'absorber quatre millions de quintaux ; cette dernière mesure s'ajoutant aux possibilités d'exportation, qui résultent de la réduction de récolte dans l'Amérique du Nord, explique peut-être que le blé incoté depuis le 7 juillet à la Bourse de Paris, a fait l'objet de transactions le 30 août sur la base de 111 fr. sur septembre.

P. Degrully.

---

## LES VENDANGES

Les vendanges battront leur plein dans le Midi de la France quand ces lignes paraîtront. On a déjà récolté comme chaque année les teinturiers ; les vins un peu légers sont bien sains, et dans les vignes menacées par la Cochylis, les autres cépages, même insuffisamment mûrs.

Au moment où nous écrivons, la vendange n'est pas aussi mûre qu'elle paraît l'être. Les grains sont bien colorés, mais relativement peu sucrés.

Sauf en quelques points auxquels il vient d'être fait allusion, il y a peu d'eudémis et de cochylis. Des vignobles envahis chaque année sont indemnes.

On signale quelques attaques de pourriture grise dans des vignes placées dans des conditions de situations spéciales. Donc pour le moment, vendanges très saines en général.

« Il y a vingt jours, en Algérie, nous écrit un de nos correspondants, le vignoble se présentait d'une façon merveilleuse, et certains viticulteurs — toujours les mêmes gourmands d'ailleurs, qui ont refusé en cours de campagne tous les prix qu'on leur a offerts — en arrivaient à regretter une si importante récolte, souhaitant bien entendu qu'une catastrophe la diminue chez le voisin, les épargnant eux-mêmes, afin de pouvoir bénéficier de la poussée des cours (mêmes souhaits ailleurs qu'en Algérie).

Il ne faut jamais narguer le ciel et peu de temps après, une pluie généralisée, extrêmement violente et importante, amenait au vignoble les maux auxquels il avait échappé.

Après ces pluies, la chaleur revenue et les raisins gonflés éclatèrent sur les plants directs, sur les aramons et surtout sur les cinsauts.

A ce moment et dans de nombreux vignobles de la plaine, un vieux restant d'oïdium, la pourriture amenée par l'humidité des sols et le miélat de la fumagine, tous ces maux conjugués amenèrent pour le viticulteur l'obligation de vendanger immédiatement les raisins dont les moûts donnaient 6/7 de sucre, avec 8 à 10 d'acidité totale, ce qui prouve surabondamment que les raisins n'étaient pas arrivés à maturité et qu'il leur aurait fallu 15 à 20 jours de bonne chaleur pour être complètement mûrs.

Les vendanges n'étaient prévues cette année que pour le 10 ou le 15 septembre.

Or, à l'heure actuelle, pour les raisons sus-indiquées, les vendanges sont à peu près généralisées partout et nombreux sont les propriétaires qui ont dû à la dernière heure songer à acheter des postes de concentration et, pour ceux qui sont dans le voisinage des Coopératives récemment équipées, d'acheter des concentrés afin d'obtenir des vins légaux.

Cette situation n'a pas considérablement modifié le cours des vins.

Il y a de nombreux invendus à la propriété, non pas que le commerce des vins ait boudé en cours de campagne, mais surtout parce que les viticulteurs n'ont pas su se contenter de ce qui leur était offert.

Dans le courant de la semaine dernière, une Cave Coopérative importante (vins de montagne de la région, vins de 13°, de toute beauté, qui en toute autre période auraient été payés au-dessus du cours), vient de vendre ses vins à 5 fr. 75 le degré, la qualité n'ayant pas prévalu contre l'éloignement de la Cave.

Depuis que les vendanges ont été commencées par anticipation, il y a tout de même un léger mouvement de hausse et on a payé autour de 7 fr. le degré des vins achetés la veille, enlevés le lendemain par camion auto à grande allure, ce qui prouve que le commerce, malgré tout, n'a pas de stock, qu'il achète au fur et à mesure de ses besoins et qu'il profite de l'affolement à la propriété et de la nécessité de vider les caves pour payer le moins cher possible.

Comme conclusion, le premier rôle, cette année n'a pas été tenu par l'Eudémis, mais par la Fumagine associée à la pourriture amenée par les pluies dernières, le tout agrémenté d'un vieux fond d'Oïdium.

Tout ce qui précède concerne strictement le département d'Alger.

Le département d'Oran est à l'abri de bien des calamités. Quant à la qualité et à la richesse alcoolique des vins de ce dit département d'Oran, il n'y a aucune inquiétude à avoir : la récolte s'écoulera normalement, car le commerce des vins métropolitain, qu'il boude ou non, a, paraît-il, forcément besoin dans ses coupages du type de vins oranais. »

A Constantine, la récolte est belle, sans pourriture encore. Cette région n'a pratiquement ni fumagine, ni eudémis. Les degrés sont insuffisants, il manquerait au moins un degré sur les prescriptions légales.

N.

Actualités vinicoles

# PRÉPARATION FAMILIALE DU JUS DE RAISIN ET D'UN VIN MOUSSEUX

## VINIFICATION DES RAISINS DE TABLE

### Jus de raisin

La consommation du raisin frais n'a qu'un temps et une saison. A défaut de raisin frais, on peut aussi bénéficier des avantages procurés par la cure des raisins en consommant du moût préservé de toute fermentation et de toute altération, conservé soit en nature, ou bien encore après concentration sous forme de sirop.

L'obtention des sirops de raisin par concentration du moût n'est pas à la portée de tous les viticulteurs. Ce procédé exige, si l'on veut obtenir des produits parfaits, des appareils assez coûteux. Mais, on peut, à la propriété même, préparer du jus de raisins très simplement en vue de la consommation familiale.

Il existe plusieurs procédés qui permettent de conserver le moût, avec toute sa richesse en sucre, pendant une période assez longue : l'emploi des antiseptiques, le froid artificiel, la filtration, la chaleur.

Parmi ces procédés, il nous faut choisir pour une préparation familiale celui qui est le plus simple et le moins coûteux, en écartant bien entendu ceux susceptibles d'avoir une influence fâcheuse sur la composition du moût et sur la santé des consommateurs.

Celui qui paraît réaliser les conditions voulues consiste à utiliser la chaleur de façon à rendre le moût stérile pendant un temps suffisamment long. Il s'agit d'une méthode ancienne, ayant fait ses preuves, pouvant être pratiquée dans toutes les régions vignobles.

Voici le procédé que l'on peut suivre, tel qu'il a été préconisé par Vincens, ancien directeur de la Station Œnologique de Toulouse.

« Lorsqu'on a commencé à remplir un foudre ou une cuve d'un bon vieux cépage indigène, on en tire vingt, vingt-cinq, ou trente litres de moût suivant la provision qu'on veut préparer pour soi ou les amis.

« Tout de suite, ce moût est filtré sur manche ou papier.

« On en remplit des bouteilles qui sont bouchées au liège et le bouchon est muni d'une muselière en fil de fer. Sans perdre de temps, les bouteilles sont placées dans une chaudière, une bassine ou une lessive pleine d'eau. On chauffe et dès que se produisent les premiers bouillons, il faut éteindre le feu et laisser refroidir sur place. Ce chauffage est renouvelé deux fois à un ou deux jours d'intervalle. Après le troisième refroidissement, les bouteilles sont essuyées, les bouchons enfoncés s'il y a lieu et le tout porté dans un endroit frais.

« Rien n'empêche de parfumer le moût de raisin en glissant dans les bouteilles, au moment de l'emplissage, un petit morceau de vanille, de cannelle ou d'écorce de citron.

« Ce sirop très sain, sans produit chimique, convient admirablement pour désaltérer les enfants et aussi les grandes personnes. Dans une mesure restreinte, il donne à ceux qui le consomment les avantages d'une petite cure de raisins. »

Ce procédé très simple, donné par notre regretté et ancien collègue, qui consiste en somme à pasteuriser le moût pour le conserver, est très facile à réaliser à la propriété. Nous engageons vivement les viticulteurs à expérimenter cette méthode.

## Vins mousseux

*Un vin mousseux familial, alors même qu'il n'aurait pas toute la limpidité voulue serait, nous écrit-on, le bienvenu sur la table de beaucoup de vignerons. Donnez-nous un moyen simple et pratique de le préparer ?*

Il existe plusieurs procédés pour préparer à la propriété, des vins spontanément mousseux, susceptibles d'être consommés en famille. Parmi les méthodes proposées, voici celle que nous conseillons :

Immédiatement après le foulage des raisins, choisis parmi les meilleurs et les plus mûrs (clairette, piquepoul, ou tout autre cépage blanc), le moût de goutte obtnu est entonné dans un petit fût préalablement défoncé. Ce moût est aussitôt sulfité à raison de dix grammes de bisulfite de potasse par hectolitre. Dès que la fermentation se produit, enlever chaque jour, à deux reprises, matin et soir, au moyen d'une écumoire, les écumes qui se forment à la surface constituée par les levures produites.

Suivre d'autre part la marche de la fermentation en prenant chaque jour la densité du moût à l'aide d'un mustimètre.

Lorsque la densité est voisine de 1.030, soutirer immédiatement le vin et le filtrer sur une manche ordinaire.

Après cette opération, mettre en bouteilles le vin clair obtenu. Il faut utiliser à cet effet des bouteilles solides, soit celles en usage pour les vins mousseux que l'on bouche et muselle au fil de fer, ou bien encore des bouteilles à bière.

Tenir ensuite les bouteilles debout dans le caveau de réserve.

## Vinification des raisins de table

Les raisins de table dont on peut envisager la vinification proviennent le plus souvent, des résidus du triage ; exceptionnellement des raisins trop endommagés pour être expédiés ; enfin, lorsque les prix offerts pour ces raisins sont moins avantageux que leur vinification, des raisins non vendus.

La composition des raisins de table est en général la suivante : richesse saccharine moyenne ; acidité totale plutôt faible ; faiblesse en tannin.

On aura intérêt, si la chose est possible, à mélanger aux raisins de cuve les raisins de table non utilisables pour la vente. Dans ce cas leur vinification ne présente rien de particulier.

Vinifiés séparément, il y aura lieu de se conformer aux prescriptions suivantes :

Foulage et pressurage rapides, d'autant plus que les raisins seront abimés.

Sulfiter fortement le moût à raison de vingt à trente grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre.

Débourber le moût sulfité avant que la fermentation se déclare, sans chercher à atteindre une limpidité parfaite.

Après débourbage, ajouter au moût vingt grammes de tannin par hectolitre et relever l'acidité par une addition d'acide tartrique à une dose variable suivant la teneur acide du moût. Le plus souvent la dose de 50 grammes d'acide tartrique par hectolitre est nécessaire.

Lorsqu'il s'agit de raisins sérieusement endommagés, il y a intérêt à assurer le départ de la fermentation avec un pied de cuve préparé avec des raisins sains.

Dès que la fermentation tumultueuse sera terminée, décuver à l'air.

Les soins de conservation sont ensuite identiques à ceux donnés en général aux autres vins.

E. HUGUES.

# LE PRIX DU BLÉ

## Avis aux Agriculteurs

Pour la période du 16 juillet 1934 au 15 juillet 1935, *sauf pour les blés reportés*, le prix minimum est fixé, par la loi, à 108 francs les 100 kilos jusqu'au mois d'octobre 1934.

A partir du 1er novembre 1934, le prix de 108 francs sera majoré de 1 franc par mois pendant six mois, c'est-à-dire jusqu'au 1er mai. A cette, date la majoration s'élèvera à 2 francs. Il en sera de même le 1er juin. Le prix sera donc de 118 francs du 1er juin au 15 juillet 1935.

Ainsi en janvier le prix sera 111 francs, en mars 113 francs.

Le poids de base est de 74 kilogr. à 74 kil. 999. A partir de 75 kilogr. et pour chaque kilo, il y aura en plus une bonification de 0,50.

Ainsi en juin-juillet, un blé de 80 kilogr. de poids spécifique vaudra aux 100 kilos :

108 (prix de base) + 10, majoration pour conservation) + 3 francs (poids spécifique) = 121 francs.

Au-dessous de 74 kilos et pour chaque kilo en moins, il y aura une réfraction de 0 fr. 50.

Au-dessous de 69 kilos, les blés ne pourront *ni circuler ni être livrés* en meunerie. Ils ne pourront être vendus qu'après la dénaturation.

Pour être vendable, le blé ne doit pas contenir aussi plus de 5 kilos d'impuretés et plus de 8 kilos de blés cassés.

Aucune réfraction n'est exigible jusqu'à 2 kilos d'impuretés et 5 kilos de grains cassés. Au delà, jusqu'aux limites ci-dessus, les réfractions prévues sont de 0 fr. 75 par kilo d'impureté (2 à 5 kilos) et 0 fr. 50 par kilo de blé cassé.

M. RAFFARD,
Professeur d'agriculture à Castelnaudary.

(*Voir tableau ci-contre*).

## Blé. Récolte 1934

PRIX MINIMUM — BASE 74 KILOS

| Epoque | Poids spécifiques | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 74 à 74,999 | 75 à 75,999 | 76 à 76,999 | 77 à 77,999 | 78 à 78,999 | 79 à 79,999 | 80 à 80,999 |
| Du 16 Juillet au 30 Octobre **1934** | 108 | 108,50 | 109 | 109,50 | 110 | 110,50 | 111 |
| Du 1 au 30 Novembre | 109 | 109,50 | 110 | 110,50 | 111 | 111,50 | 112 |
| Du 1 au 31 Décembre | 110 | 110,50 | 111 | 111,50 | 112 | 112,50 | 113 |
| Du 1 au 30 Janvier **1935** | 113 | 111,50 | 112 | 112,50 | 113 | 113,50 | 114 |
| Du 1 au 28 Février | 112 | 112,50 | 113 | 113,50 | 114 | 114,50 | 115 |
| Du 1 au 31 Mars | 113 | 1 3,50 | 114 | 114,50 | 115 | 115,50 | 116 |
| Du 1 au 30 Avril | 114 | 114,50 | 115 | 115,50 | 116 | 116,50 | 117 |
| Du 1 au 31 Mai | 116 | 116,50 | 117 | 117,50 | 118 | 118,50 | 119 |
| Du 1 au 30 Juin / Du 8 au 15 Juillet | 112 | 118,50 | 119 | 119,50 | 120 | 120,30 | 121 |

**Réfractions pour**

IMPURETÉS

| | |
|---|---|
| Jusqu'à 2 o/o | néant |
| De 2 à 3 o/o | 0,75 |
| De 3 à 4 o/o | 1,50 |
| De 4 à 5 o/o | 2,25 |

GRAINS CASSÉS

| | |
|---|---|
| Jusqu'à 5 o/o | néant |
| De 5 à 6 o/o | 0,50 |
| De 6 à 7 o/o | 1,00 |
| De 7 à 8 o/o | 1,50 |

# LE DÉPÉRISSEMENT DE L'ORME

*(Graphium Ulmi)*

Cette maladie est relativement nouvelle ; elle n'est guère connue en France que depuis 1920 ; elle s'est d'abord manifestée, à peu près en même temps, dans l'Europe occidentale tempérée (Nord de la France, Belgique, Hollande), puis en Allemagne, Angleterre. Peu à peu elle s'est étendue à



Fig. 1 et 2.
*Ormes dépérissants*, allée de Choisy, Parc de Versailles, juin 1930.

la plus grande partie de l'Europe, on l'a signalée dans le Midi de la France, en Italie, en Suisse, dans les Balkans, en Roumanie, etc. Enfin elle a franchi l'Atlantique et se trouve actuellement aux Etats-Unis.

La marche de la maladie et son origine sont cependant un peu incertaines car c'est une maladie qui n'attire guère l'attention au début. Elle correspond bien au sens du mot dépérissement ; il s'agit d'un affaiblissement lent des

arbres, d'une décrépitude progressive, sur les gros arbres la mort ne survient guère que trois ou quatre ans après la première apparition des symptômes *visibles*.

La maladie a été surtout étudiée en Hollande ; aussi dans le pays de langue anglaise, la désigne-t-on sous le nom de « Maladie hollandaise de l'Orme » (*Dutch Elm disease*). Mais elle n'est évidemment pas d'origine hollandaise ; en Hollande elle a été étudiée surtout par M[lles] WESTERDIJK et BUISMAN, en Allemagne par WOLLENWEBER, etc. Ces recherches ont montré qu'elle était due à une moisissure, la *Graphium Ulmi*, dont la forme parfaite est le *Ceratostomella Ulmi* : en France la maladie a été signalée en 1920 d'abord par GRAFFIN qui l'attribuait aux émissions de gaz toxiques faites pendant la guerre, le parasite fut signalé un peu après par GUYOT et depuis par d'autres (1).

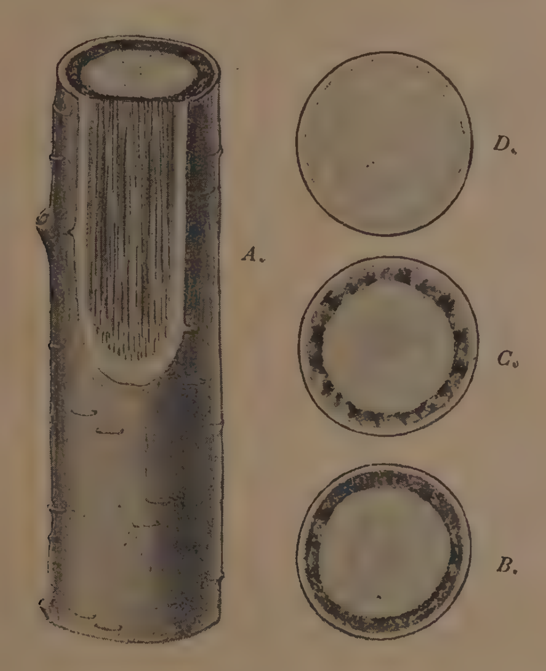



Fig. 3.
*Branches malades* : A. B. C., coupes longitudinales et transversales.
D, branche saine.

Le dépérissement a certainement commencé plusieurs années avant d'être remarqué scientifiquement. On peut soupçonner que le parasite vient de l'Extrême Orient (Nord de la Chine, Sibérie ou Japon).

Les caractères extérieurs de la maladie sont assez incertains Si l'on considère de gros Ormes, comme ceux du Parc de Versailles, on constate que la végétation de certains d'entre eux laisse à désirer, les rameaux s'allon-

(1) ARNAUD et BARTHELET. La maladie de l'Orme 1931. — Recherches sur les dépérissements des arbres d'alignement 1931.

gent peu, il y a de plus en plus de branches mortes dans la cîme, surtout à la partie supérieure ; si l'on observe attentivement on constate que les arbres encore bien feuillés à l'automne ne poussent plus guère au printemps suivant. Ce qui est le plus frappant ce sont les dessiccations brusques qui se produisent en été ; des rameaux bien vivants d'abord montrent des feuilles qui se flétrissent en quelques jours ; la branche entière meurt ; cela rappelle un peu l'Apoplexie ou *Esca* de la Vigne, mais l'Orme ne meurt pas en entier d'un seul coup ; c'est l'apoplexie branche par branche.




**Fig. 4.**
*Ceratostomella Ulmi*, forme canadienne (*Graphium*) et sclérotes, vus au microscope.

Les caractères internes sont plus nets ; ils apparaissent si l'on entaille les rameaux dont les feuilles se flétrissent (fig. 3). On constate que la dernière couche du bois (ou du moins celle qui correspond à la pousse de l'année précédente, celle de l'année même étant peu développée) présente des brunissements caractéristiques ; ces brunissements correspondent d'abord aux vaisseaux du bois et aux cellules voisines ; les parties brunies constituent des taches dispersées suivant un cercle (fig. 3 C) ; dans les parties plus altérées, le brunissement forme un anneau presque continu (fig. 3 B.) ; en coupe longitudinale le bois altéré est rayé de brun foncé (fig. 3 A). Les tissus sont envahis par le mycélium du parasite.

Mais si l'on pousse plus loin l'examen d'un arbre malade on constate que certains ramaux d'apparence bien saine, avec des feuilles bien fraîches ont aussi le bois bruni, ces organes sont déjà très malades ; c'est que le *Graphium* est un parasite à action faible et lente ; il a pu envahir les organes sur une grande longueur avant que les feuilles ne commencent à se flétrir, c'est-à-dire avant que l'on puisse soupçonner sa présence ; c'est une des causes qui en rendent l'étude difficile. Le champignon fructifie rarement sur les arbres malades, la cause de la maladie semble se dérober le plus possible à l'examen.

Y a-t-il des conditions de millieu qui activent la marche de la maladie ? On peut le penser ; mais le développement irrégulier du parasite, les difficultés de l'observer sans tailler les arbres, font que les comparaisons sont difficiles ; cependant au Parc de Versailles, l'allée de Choisy est dévastée depuis longtemps, tandis que celle des Matelots, située à un kilomètre de là, est encore en assez bon état. En général les arbres ou les rangées isolées paraissent plus malades que ceux qui font partie de massifs compacts, mais peut être s'agit-il simplement d'une évolution plus rapide des symptômes extérieurs.

En Allemagne on a signalé une aggravation des manifestations de la maladie a la suite des fortes chaleurs de l'été 1931. Le parasite agit au

moins en partie en arrêtant l'ascension de la sève et la sécheresse aggrave son action ; le développement du champignon est sans doute aussi activé par la chaleur.

Un point important à considérer est la sensibilité des espèces ou variétés (1), car c'est la base du seul moyen de lutte qui semble actuellement pratique.

Cette question a été surtout étudiée en Hollande, par les auteurs cités, mais aussi en Allemagne et en Italie, etc. D'abord le *Graphium* n'attaque que les Ormes et quelques espèces de la même famille (Ulmacées), tels que le *Zelkova aserrata* et le *Z. Keaki* (= *Z. acuminata*) ; les autres arbres forestiers et d'ornement : Erable, Frêne, Tilleul, Platane, etc., ne sont pas atteints.

Même parmi les Ormes, il y a des différences ; les auteurs ont considéré non seulement les espèces bien tranchées, mais les sous-espèces et variétés. En général les Ormes les plus communs dans nos régions sont très sensibles ; les Ormes américains (*Ulmus americana*, etc.), sont peut-être encore plus atteints ; ce fait montre bien que la maladie ne provient pas de l'Amérique du Nord où sa présence n'aurait pas manqué d'être signalée.

Les espèces ou sous-espèces qui ont présenté une certaine résistance sont le plus souvent originaires de l'Extrême-Orient (d'après WESTERDIJK 1931, BUISMAN 1933 (2).

Ce sont les suivantes :

**1° Espèces asiastiques :**

*Ulmus laciniata* var. *nikkoense* ;
— *parvifolia* (inclus : *U. Sieboldii* et *U. Shirasawana*, qui sont probablement des formes de la même espèce).
— *wilsoniana* ;
— *pumila* et sa variété *pinnato-ramosa*, ou Orme de Sibérie.

L'*Ulmus pumila* (= *U. microphylia* ou *U. sibirica*), le premier dont la résistance a été signalée est celui qui a été le plus essayé, mais ce n'est qu'un petit arbre ou un arbuste, la variété *pinnato-ramosa* ou *arborea* (= *Ulmus pinnato-ramosa*) est plus grande.

**2° Espèces européennes :**

Ces espèces sont, en général, sensibles à la maladie, mais quelques-unes de leurs variétés paraissent plus résistantes. M[lle] BUISMAN signale en particulier :

*Ulmus glabra* et sa variété *fastigiata* (ou *U. montana*), Orma de montagne ;
— *foliacea* (et var. *Dampieri* et *Wredei*) ;
— *hollandica* et var. *vegeta* ou *U. vegeta* ;
— *procera* (var. *monumentalis*).

Les trois dernières font parti de la grande espèce *Ulmus campestris* ou Orme champêtre.

---

(1) Pour les espèces d'Ormes voir BAILEY. The Standard Cyclopedia of Horticulture III, 1930, p. 3408.

(2) BUISMAN M[lle] Chr.). — *In Tijdschr. over Plantenziekten* XXXIX, p. 77-94, 101-103, 1933.

Enfin chez les espèces les plus communes on trouve dans nos pays des individus plus résistants ; il y aura un travail de sélection très délicat à faire.

Cependant on doit signaler que dans des essais faits en Italie, certaines de ces formes ont pu être infectées, l'épuration doit donc être poursuivie encore.

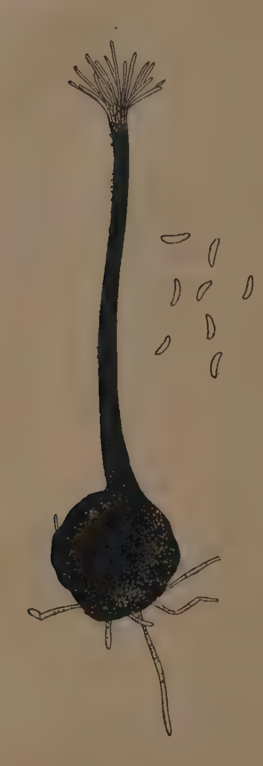


Fig. 5.
*Ceratostomella Ulmi*,
périthèces et ascospores
vus au microscope
d'après Mlle BUISMAN.

Le parasite qui cause la maladie est, comme il a été dit, le *Ceratostomella Ulmi*, dont la forme conidienne, la seule connue au début a été nommée *Graphium Ulmi*.

La maladie a été attribuée à tort à diverses autres causes : à des bactéries, aux scolytes, etc...

Les scolytes sont très nombreux sur les Ormes malades ou morts, ils ne sont certainement pas la cause directe ; cette explication a été abandonnée, mais les auteurs récents admettent qu'en général les scolytes transportent le champignon et l'inoculent d'un arbre à l'autre. Cette conclusion est assez indiquée, mais trop indiquée peut-être ; elle ne nous satisfait pas pleinement. Cependant nous devons nous incliner provisoirement devant l'opinion presque unanime des auteurs hollandais et allemands.

L'Orme est intéresant à plus d'un titre, c'est un arbre forestier, un arbre d'ornement, enfin, dans un journal viticole, on ne peut oublier que dans quelques régions d'Italie c'est un support vivant pour la vigne. Comme arbre forestier, là où la maladie est grave, l'Orme sera remplacé par les autres essences indigènes, il n'y a pas de procédé de lutte possible et les Ormes résistants ne sont pas à conseiller. Comme plante d'ornement le problème est plus délicat. L'Orme joue dans les parcs de l'Ile-de-France un rôle particulier dans lequel il ne peut être remplacé ; cet arbre, si robuste, si rigide, quand il est isolé (fig. 1 et 2), ressemblant souvent alors à un grand balai, supporte admirablement la demi-ombre, en massifs il donne un sous-bois léger, aérien, presque vaporeux ; en allées serrées, il forme des voûtes admirables où les frondaisons s'élancent hardies et élégantes et d'où pendant de longs rameaux souples comme des lianes ; ce sont de majestueuses cathédrales, des cathédrales où la crainte de l'enfer ne pénètre guère ; mais où l'on voit, en esprit tout au moins, de belles dames à paniers du temps jadis dont les maîtres de la peinture du dix-huitième siècle nous ont laissé le souvenir.

Dans le sous-bois le Charme rappelle un peu l'Orme ; les formes laciniées des Hêtres, des Aulnes, ont quelque légèreté ; mais ce sont des à-peu-près ; avec l'Orme un peu de l'élégance aristocratique d'autrefois disparaîtrait de nos parcs.

Dans les vignobles d'Italie (Emilie, Marches, Toscane, Ombrie), en attendant que l'on soit fixé sur la valeur des ormes asiastiques, on conseille comme support de la Vigue : l'Erable champêtre déjà utilisé traditionnellement dans des régions voisines et le Micocoulier, résistant ou très peu sensible.

En résumé le dépérissement de l'Orme est une maladie grave, elle détruit lentement, mais sûrement les plantations de certains pays ; les essais de traitements anticryptogamiques n'ont donné jusqu'ici aucun résultat, ils seraient du reste trop onéreux ; la sélection des espèces et des variétés est la seule porte de salut, mais c'est un travail de longue haleine ; n'oublions pas que la question phylloxérique a posé une question analogue dont la solution s'est fait attendre plus de dix ans. Pour le moment on peut conseiller l'essai, mais l'essai seulement, des variétés reconnues résistantes en Hollande.Pour remplacer les plantations dévastées, il vaut mieux employer d'autres espèces plus rustiques, comme les Erables, les Tilleuls,le Hêtre, le Marronnier ; dans les pays frais ; le platane dans les régions plus sèches, etc.

G. Arnaud,
Directeur-adjoint de la Station centrale
de Pathologie végétale, Versailles.

---

# MESURE DES EFFETS DE LA TAILLE

Beaucoup d'instructions arboricoles ne sont pas basées sur des chiffres. On déclare : L'expérience a montré que :

On devrait pouvoir dire : dans la moyenne de tant d'expériences, telle opération a donné tel excédent — ou déficit — de récolte.

Mais la récolte des fruits est soumise à tant d'aléas !

Pour étudier l'influence de la taille de jeunes oliviers. M. H. Jacob a eu l'idée de mesurer l'accroissement de grosseur du tronc. C'est évidemment une base sérieuse, mais la production fruitière de deux arbres n'est pas toujours proportionnelle à la section du tronc.

Dans leur emballement contre la nature, certains étaient arrivés à trop tailler et diminuer l'avenir des arbres en même temps que la récolte des fruits.

En Californie, on a repris des expériences précises pendant 5 à 7 ans sur de jeunes oliveraies plantées des variétés : Mission, Mazanillo, Sevillano et Ascolano, la première est la plus vigoureuse.

Les systèmes de taille suivants ont été comparés :

A. — Très léger nettoyage ou pas de taille.

B. — Nettoyage plus sérieux et recépage des branches basses, enlevant 1/4 à 1/3 du feuillage.

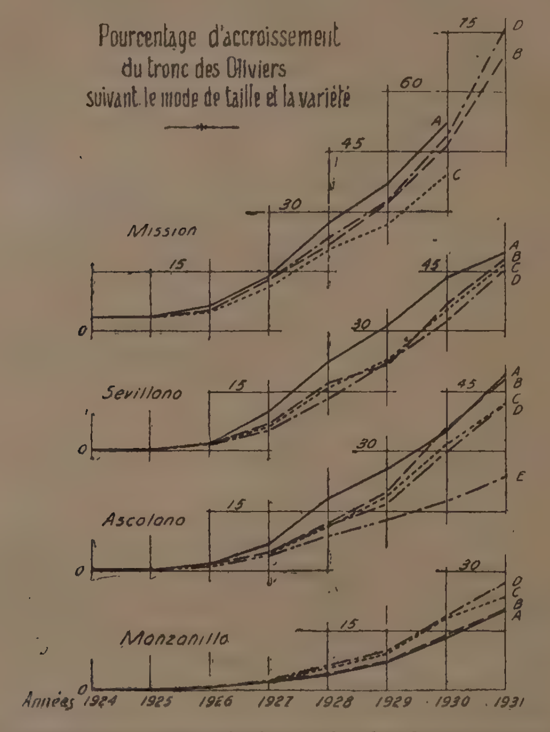
C. — Eclaircie légère. Régularisation de la cime n'emportant que 10 pour cent environ.

D. — Même travail avec fixation des branches de charpente dans la position désirée.

E. — Forte taille annuelle des arbres réduits à quatre branches de charpente au début : enlèvement de 70 pour cent du feuillage.

Au bout de 7 ou 8 ans, on a pu dresser les courbes d'accroissement moyen

des arbres ainsi traités. Elles montrent l'infériorité d'un sabrage énergique (E), mais il y a vraiment peu de différence entre les autres système de taille. Et ce sont les arbres non taillés qui ont le plus grossi, ce qui est naturel. Ce sont probablement ceux-là qui donneront aussi le plus de fruits, mais plus petits, moins mûrs et de cueillette plus difficile.




Ce sont les arbres non taillés qui vivront le plus longtemps si le sol continue à être labouré ou au moins sarclé.

On a fait aussi des expériences de tailles annuelles ou quinquennales. Ces dernières semblent préférables bien que les rameaux plus gros laissent des blessures de taille plus grandes.

La régularisation des arbres par des tuteurs et des cercles semble donner de bons résultats, mais les différences furent annulées au bout de deux ans.

Tout ceci confirme qu'il vaut mieux se contenter de nettoyages, par exemple de l'enlèvement des branches qui se croisent ou des branches mortes, que de tailler avec excès.

Le sécateur est un instrument fait pour satisfaire l'œil plus que le ventre !

Pierre LARUE.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**VIe Foire des semences d'Aix-en-Provence.** — La VIe Foire des semences organisée par l'Office agricole des Bouches-du-Rhône, avec la collaboration de la ville d'Aix, le 17 septembre 1931, se tiendra au Pavillon du Tourisme, place Wilson.

Sont admises à cette foire toutes les semences agricoles : céréales (blé, avoine, orge). Plantes fourragères (luzerne, sainfoin, ers, vesces, etc...). Plantes sarclées (haricots, pois chiches, lentilles, pommes de terre, etc...). Plantes maraîchères diverses.

Elle est ouverte à tous les agriculteurs et associations agricoles des Bouches-du-Rhône et des départements voisins. Une section spéciale est réservée aux commerçants en semences agricoles. Les emplacements sont gratuits.

Aix en-Provence étant un centre de production de semences réputées en même temps que le centre d'une vaste région agricole, la foire des semences attire chaque année une grande affluence de visiteurs et donne lieu à d'importantes transactions.

Pour renseignements et inscription s'adresser, avant le 10 septembre à l'Office agricole des Bouches-du-Rhône, 6, rue Saint-Jacques à Marseille.

---

**Journées marocaines du Mouton.** — *13, 14, 15 octobre 1934, Casablanca.* — A l'occasion du IV ème Congrès des éleveurs de mouton et d'une présentation de géniteurs importés par le Comité National de l'Elevage Français, la Direction Générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation, la Fédération des Coopératives d'Elevage du Maroc, l'Union Ovine de l'Afrique du Nord ont donc jugé intéressant d'organiser à Casablanca du 13 au 15 octobre 1934, un concours d'élevage de la race ovine avec des concours de boucherie (animaux sur pieds et *animaux abattus* et une Foire du mouton qui sera, nous l'espérons, la première en date d'autres manifestations analogues qui se dérouleront tous les ans dans les centres les mieux choisis.

A cette occasion, un voyage à travers le Maroc est organisé pour les personnes qui, ne connaissant pas le pays, désirent joindre l'utile à l'agréable.

La Fédération des coopératives d'élevage du Maroc, installée au siège de la Chambre d'Agriculture de Casablanca, fournira aux intéressés toutes précissions sur ces « Journées marocaines du mouton ».

Nous devons en même temps attirer l'attention sur la présentation de géniteurs français, organisée par le Comité National de l'Elevage Français qui, poursuivant sa propagande, espère orienter un courant continu d'exportations de la Métropole vers le Maroc dont la balance commerciale au poste « élevage » ne serait donc pas seulement active, mais au contraire équilibrée dans son propre intérêt et dans c lui de la Mère-Patrie.

*N. B.* — L'organisation matérielle du Congrès (voyages et séjour au Maroc) a été confiée à la Vie Marocaine Illustrée. Son service de tourisme, boite postale 750 à Casablanca, fournira itinéraires, programme du Congrès et du Tour du Maroc, prix forfaitaires et conditions.

---

**Bergerie nationale de Rambouillet.** — *Examens d'admission en 1934 à l'école technique spécialisée de bergers.* — Il est annexé à la bergerie nationale de Rambouillet, fondée en 1786, une école technique spécialisée de bergers.

L'Etablissement a pour but de former :

1° Des bergers connaissant le mouton et les soins à lui donner, capables de comprendre les différents modes d'exploitation du troupeau et d'y collaborer avec habileté ;

2° Des moutonniers qui exploiteront avec profit les troupeaux mis à leur disposition ou qu'ils créeront.

*Régime.* — Le régime de l'école est l'internat. L'école reçoit des élèves payants, des boursiers et des élèves libres. Les étrangers peuvent être admis. Des bourses spéciales sont réservées aux pupilles de la Nation.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de la bergerie nationale et de l'école des bergers, à Rambouillet (S.-et-O.).

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Dans les Entrepôts Parisiens, l'activité commerciale s'est montrée extrêmement réduite ces jours-ci, à un tel point même que certains vieux habitués en manifestaient quelque étonnement. La situation au vignoble se présente en ce moment sous des apparences qui font réfléchir tous les acheteurs, lesquels remettent à plus tard leurs réapprovisionnements non urgents.

Quelques lots ont cependant été cédés, mais à des prix exceptionnels qui ne peuvent faire cours. On peut estimer que ceux-ci se tiendraient à 115 fr. pour des 9°, mais c'est là un chiffre nomimal.

Des Algérie nouveaux 12°, tous cépages, région Mostaganem, ont été offert à 100 francs l'hecto, à quai Rouen, embarquement 15 septembre.

Peu de demandes également de la part du commerce de détail, qui se tient dans l'expectative.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 27 août 1934 | Cours du 3 sept. 1934 |
|---|---|---|---|
| 8°.................... | 7° à 7°5, 43 à 50 fr. | Aramon de plaine | Rouges 8°5 à 12° |
| 8 à 9°................ | 7°5 à 8°, 55 à 70 fr. | 8°5 à 9°5, 80 à 90 fr. | 80 à 110 fr. |
| 9 à 10°............. | 8° à 9°, 70 à 95 fr. | supérieur 9°5 à 10°5 | Clairette, 10°5 à 12° |
| 11°.................. | 9° à 10°, 100 à 160 fr. | 90 à 98 fr. | 10 à 10 fr. 50 le degré. |
| 11 à 12°............. | | Montagne supérieur | |
| Rosé, paillet, gris.. | | 10°5 à 11°, 98 à 100 | |
| Blanc bourret....... | | Costières de | |
| | | 10°5 à 12°, 103 à 116 | |
| | | Vins blancs 10°5 à 12° | |
| | | 10,00 à 11 fr. 00 | |
| | | le degré | |

**Nimes.** — On a commencé à vendanger aujourd'hui dans les grandes campagnes du Gard et des Bouches-du-Rhône, sans qu'on puisse apporter pour le moment une appréciation quant à la qualité et la quantité, que le temps peut évidemment changer.

Quelques cuves ont été présentées chez les négociants, mais sans succès ; la prudence dans les achats paraît être la note dominante du marché. Il se traite quelques affaires en vins à retirer sous marc, autour de 7 fr. 50 le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 28 août 1934 | Cours du 4 sept. 1934 |
|---|---|---|---|
| 8°.................. | 6°5 à 7°5, 43 à 50 fr. | Vins rouges, 8°5 à 10° | Vins rouges, 9° à 10° |
| 0°.................. | 7°5 à 8°5, 55 à 85 fr. | 85 à 95 fr. l'hecto | 85 à 95 fr. l'hecto |
| 10°................. | | 10 à 11°, 93 à 103 fr. | 10° à 11°, 93 à 105 fr. |
| 11°................. | | Rosé et blanc pas | Rosé et blanc pas |
| Rosé................ | | d'affaires signalées | d'affaires signalées |
| Blanc de blanc...... | | | |

**Lunel.** — Cours du jour : vin rouge ordinaire de 8 degrés 5 à 9 degrés 5, 95 à 102 francs ; vin rouge supérieur de 9 degrés 5 à 10 degrés 5. 105 à 110 francs ; rouge et blanc pas d'affaire.

**Béziers.** — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* – **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

| | Cours 1983 | 21 août 1934 | 31 août 1934 |
|---|---|---|---|
| *Rouges* | — | — | — |
| Plaine 7 à 8°..... . | 52 à 90 | 8°5 à 10°,3 85 à 95 fr. l'hecto | Vins rouges, 9 à 10°5° 95 fr. l'hecto rosés et blancs pas de cote |
| Coteaux 9°5 à 11°5... | 85 à 125 | | |
| Ht-coteaux 8°5 à 10°. | » | | |
| *Rosés* | | | |
| Courants 8 à 9°..... | » | | |
| Supérieurs 9 à 10°.. | » | | |
| *Blancs* | | | |
| Courants 10 à 11°... | » | | |
| Supérieurs 10° à 11°5 | » | | |

**Béziers.** — Marché sans importance du point de vue affaires. Pas plus en vins de 1933 qu'en vins nouveaux, encore évidemment très rares, on ne traite quoi que ce soit. Les offres sont toujours très réduites et les détenteurs de vins vieux ne sont pas disposés à céder aux cours actuels.

Les vendanges sont commencées depuis lundi; elles vont se généraliser le 3. La température est très favorable à la maturation du raisin et l'on compte avoir, si le beau temps se maintient une belle qualité et une quantité satisfaisante en milieux que le mildiou ou les insectes n'auront pas attaqué gravement.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes en vins vieux :

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Près Bessan | : | 400 hl. | 9°1 | 85 francs. |
| Près Servian | : | 500 hl. | 9°7 | 87 francs. |
| Près Sérignan | : | 300 hl. | 10°1 | 92 francs. |
| Près Capestang | : | 700 hl. | 9°6 | 85 francs. |
| Près St Geniez | : | 200 hl. | 9°1 | 87 francs |
| Près Servian | : | 700 hl. | 9° | 80 francs. |
| Près Béziers | : | 2.000 hl | 9°9 | 85 francs. |

**Saint-Chinian.** — Cote du 2 septembre 1934 : vins rouges 1933, Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

**Olonzac.**— Vins rouges de 10 à 11°, 92 à 100 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

**Carcassonne.**— Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 1er septembre 1934 : de 8°5 à 9°, de 10 à 10 fr. 50 ; de 9 à 10°, de 10,00 à 10 fr. 50 le degré.

**Narbonne.** — Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constation des cours. — Cours pratiqués du 24 au 30 août :

Vins du Narbonnais de 9° à 10° : de 83 à 95 fr. ; de 10° à 11° : de 95 à 100 fr. : de 11 degrés à 12 degrés, de 100 à 110, Moyenne des 9 degrés : 85 fr.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans affaires.

**Lézignan-Corbières.** — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 9° à 10°, de 105 à 112 fr. ; 10° à 11°, de 110 à 120 fr. ; de 11 à 12°, de 118 à 125 fr.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 110 à 120 fr. ; de 11 à 12°, 118 à 125 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| Vins rougés | Cours en 1933 | Cours du 25 août 1934 | Cours du 1er sept. 1934 |
|---|---|---|---|
| 8 ................ | 7° à 8°, 7 à 8 fr. | Insuffisance d'affaires | 8°5 à 9°, 9 fr. |
| 9 ................ | 8° à 9°, 8,50 à 10 fr. | pas de cote | 9° à 9°5, 10 fr. 50 |
| 10 ................ | 9° à 10°, 10 à 13 fr. | | 9°5 à 12°,, 10 fr. 50 |
| 11 ................ | le degré | | le degré |
| 12 à 13° ............ | | | |
| 15° ................ | | | |

**Perpignan** — Les vendanges ont commencé dans le département depuis le début de la semaine: les rendements sont généralement bons et la qualité s'annonce excellente.

Quelques offres en vins nouveaux ont été faites au prix de 8 francs le degré ; les demandes en vins vieux se font plus pressantes La résistance s'accentue en Algérie où le prix de 7 francs le degré paraît acquis.

Si la propriété sait résister aux offres en baisse des cours plus rémunérateurs pourraient s'établir.

Pour les raisins à mistelles les prix suivants sont donnés par les Maisons d'apéritifs : 90 fr. 100 fr. et 110 fr. pour des raisins titrant 12 à 14 degrés Baumé.

GIRONDE. - **Bordeaux.** — Après une semaine sans gros incident, le marché est aussi calme que possible.

Les affaires conservent leur mouvement lent du mois d'août. Les cours se maintiennent encore et sont même très fermes sur les petits degrés. Il s'est traité quelques vins vieux à des prix plus raisonnables et quelques 1933 un peu au-dessous des cours, mais si peu, et de si petites quantités que ce mouvement n'est pas suivi.

La propriété se félicite de la température actuelle très favorable au vignoble, les grêles exceptées, il y a assez de pluies et de soleil et l'on pense faire du très bon vin et en quantité raisonnable. La période des vendanges approche et les risques diminuent chaque jour.

Le commerce est peu actif et ne s'intéresse qu'aux vins de consommation courante. Il attend, à tort ou à raison, que les cours soient plus favorables à une reconstitution de son stock.

**ALGÉRIE. — Alger.** — Du 25 août 1934 :

Vin rouge: 1er et 2e choix, 7,75 à 6 fr. 50 le degré ; vin blanc, de raisins rouges, incoté ; vin blanc, de raisins blancs, incoté ; distillerie propriété, 3,50 nominal. Nu quai Alger.

**Oran. — Du 25 août 1934 :**

Vin rouge, premier choix, 6,50 à 6 fr. le degré ; qualité courante, 6 fr. 00 à » fr. »» le degré ; 2e choix, 5,50 à 5 fr. le degré ; vin rosé, 7,»» à » fr. ; vin blanc, incoté. Nus à la propriété.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Châteaurenard.** — Cours du marché du 1er septembre. — Raisins chasselas de pays extra, les 100 kilos, 125 ; beaux, 90 ; ordinaires, 70 ; aramons, 100 ; œillades, 125.

**Boulbon.** — Marché du 1er septembre. — 66.000 kilos, chasselas dorés extra, 70 à 80 ; 1er choix, 60 à 70 ; ordinaires, 50 à 60.

Vente très lente : La situation ne s'améliore pas.

**Caumont.** — Marché surchargé. Vente calme. Les chasselas se sont vendus de 70 à 90 francs les 100 kilos.

**Clermont-l'Hérault.** — Journée du 29 août 1934. — Quantités vendues : 32.000 kilos. - Prix 100 à 120 francs les 100 kilos.

**Théziers.** — Marché du 29 août. — 95.000 kilos chasselas : extra, de 90 à 100 francs; ordinaires, de 70 à 80 francs : noir, de 80 à 90 francs.

Vente active. La présentation impeccable de la marchandise dans des billots neufs, attire de plus en plus de nouveaux expéditeurs.

**Caromb.** — Marché du 30 août. — Chasselas extra, 90 à 100 ; ordinaires, 80 ; muscats d'Hambourg, 140 à 150 ; œillades, 100 à 110 francs.

— *Création d'un marché aux raisins à Gignac.* — Un marché aux raisins va être créé à Gignac. Il fonctionnera à l'ouverture de la campagne des servants.

Il va se constituer une Association de producteurs de raisins de table, qui sera affiliée au Syndicat professionnel des producteurs de raisin de table de Montpellier-Lodève.

Tous les producteurs sont invités à verser 10 francs au secrétaire général qui se tiendra à la mairie, dimanche prochain, de 15 heures à 18 heures.

## ALCOOLS

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »»» à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à »»» ; marc à 52°, » » à »»» fr. ; alcool neutre, 95 à 9.°, 425 à 430 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

**Nimes.** — Troix-six bon goût 100 degrés, 375 à 380 fr. ; trois-six marc 100° deg., 365 à 375 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 360 à 365 fr.

**Alger.** — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 450 à »»» ; marc, 350 à »»» fr. les 100 degrés.

## TARTRES

Marché de Béziers du 31 aoûtt 1934

| | |
|---|---|
| Tartres 75 a 80 degrés bitartrate | 2 fr. 45 à 2 fr. 55 le deg. casser. |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | manquent en cette saison. |
| — 20 à 22 o/o | idem |
| au-dessus 50 . | idem. |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique. . . . . . | 4 fr. 00 le degré A. T. |

Logé sacs doubles, wagon complet départ à la propriété. tartre non extrait. 80 francs de moins aux 80 k environ.

Marché tendance très lourde por les tartres ; les acheteurs étrangers sont pourvus pour de nombreux mois

## SOUFRES

Soufre sublimé. 115 fr.
Soufre trituré... 92 fr.

## PAILLES ET FOURRAGES

**Béziers.** — Fourrages pressés, les 100 kilos : foin à faible densité 38 ; luzerne à faible densité 40 ; paille de blé 20 ; dito d'avoine 19 ; paille de rouleau pertuis 32 ; foin première coupe Crau 52 ; foin deuxième coupe Crau 49, gare Béziers.

## DIVERS

**Produits chimiques.** — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

---

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du dimanche 26 août au samedi 1er septembre 1934*

| Angers | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 27.6 | 16.2 | 33 0 | 17.8 | » | » |
| Lundi ...... | 25.4 | 14.0 | 26.4 | 20 0 | » | « |
| Mardi....... | 26.8 | 13.2 | 25.4 | 15.4 | « | » |
| Mercredi ... | 23 8 | 13.0 | 22 0 | 16.8 | « | 8.6 |
| Jeudi....... | 21.2 | 15.8 | 23.2 | 13 6 | 9.7 | « |
| Vendredi ... | 22 8 | 12 0 | 24.4 | 16 8 | « | « |
| Samedi..... | 21.2 | 13.0 | 29.2 | 16 2 | 10.1 | » |
| Total ... | | | | | 54.3 | 48.0 |

| Angoulême | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche... | 31.2 | 11.2 | 35.7 | 18 6 | » | » |
| Lundi ...... | 28 2 | 11.0 | 25 8 | 20.2 | « | 1.4 |
| Mardi ...... | 28.0 | 15.1 | 23.0 | 14.9 | « | 6 0 |
| Mercredi... | 27.0 | 14.2 | 26 6 | 16.1 | » | trac. |
| Jeudi....... | 21.3 | 16.1 | 26.8 | 16.9 | 21.4 | 1.4 |
| Vendredi ... | 23.2 | 14.0 | 29.2 | 11.7 | » | » |
| Samedi..... | 22.4 | 11.7 | 33.3 | 14 0 | » | « |
| Total.. . | | | | | 103.3 | 105.4 |

| Clermont-Ferrand | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 29.8 | 11.0 | 18.0 | 16 9 | « | · |
| Lundi ...... | 30.2 | 16.8 | 29.0 | 19.1 | « | 1.0 |
| Mardi....... | 26.9 | 10 7 | 25 8 | 16.8 | » | 1.2 |
| Mercredi.... | 29.4 | 14.8 | 30.2 | 15 2 | » | » |
| Jeudi....... | 22.3 | 13.8 | 28.5 | 16.2 | 9.8 | » |
| Vendredi ... | 22.2 | 10.2 | 30.8 | 10.7 | 0.1 | » |
| Samedi..... | 21.6 | 8.9 | 35 4 | 15.2 | trac. | « |
| Total.... | | | | | 159.1 | 55.3 |

| Bordeaux | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 31.9 | 12.4 | 30.8 | 17 0 | » | « |
| Lundi ...... | 27.4 | 10.8 | 26 6 | 19.8 | » | « |
| Mardi....... | 28.6 | 12.5 | 24.6 | 15.2 | » | 4.1 |
| Mercredi ... | 27.5 | 12.8 | 26.2 | 14.6 | « | trac. |
| Jeudi....... | 23.4 | 15.3 | 26.1 | 15 8 | 3.4 | « |
| Vendredi ... | 24.9 | 11.1 | 30.2 | 10.0 | » | « |
| Samedi..... | 21.9 | 11.5 | 35.3 | 15.5 | » | « |
| Total.... | | | | | 68.8 | 100.2 |

| Toulouse | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 30.4 | 15.1 | 38 9 | 16 6 | » | » |
| Lundi ...... | 30.7 | 17.9 | 26.6 | 19.6 | » | « |
| Mardi....... | 28.5 | 17.4 | 27.3 | 15.4 | » | 1.6 |
| Mercredi ... | 31.0 | 16.0 | 33.3 | 13.2 | » | « |
| Jeudi....... | 28.0 | 20.6 | 27 8 | 18.3 | 0.2 | » |
| Vendredi .. | 25.5 | 15.2 | 30.3 | 14.6 | » | » |
| Samedi..... | 19.8 | 15.7 | 35.4 | 13 2 | 5 3 | » |
| Total.... | | | | | 83.4 | 143.1 |

| Perpignan | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche... | 30.2 | 18.0 | 35.1 | 19 7 | » | » |
| Lundi ...... | 30.9 | 22.7 | 30.7 | 22.7 | » | 1.8 |
| Mardi....... | 28.2 | 23.5 | 29.6 | 20.2 | trac. | « |
| Mercredi .. | 28.6 | 18.4 | 28.7 | 16.1 | » | « |
| Jeudi....... | 31.0 | 18.4 | 31.4 | 20.3 | » | 1.4 |
| Vendredi ... | 28.1 | 20.7 | 34.2 | 21.2 | « | » |
| Samedi..... | 26.0 | 17.8 | 31.8 | 19.4 | 11.2 | » |
| Total.... | | | | | 90 0 | 43.6 |

| Mourmelon | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 26.0 | 11.2 | 26.9 | 14 2 | « | » |
| Lundi ...... | 23.6 | 12.0 | 28.3 | 13.9 | « | « |
| Mardi....... | 23.8 | 10.4 | 24.0 | 1 .5 | » | « |
| Mercredi ... | 25.6 | 12.8 | 22.5 | 18.0 | « | 0.2 |
| Jeudi....... | 18.8 | 14.8 | 23.2 | 12 0 | 0.6 | » |
| Vendredi ... | 22.2 | 9.8 | 22 0 | 14.8 | 1.2 | trac. |
| Samedi..... | 24.0 | 10.6 | 26.5 | 18.5 | « | trac. |
| Total ... | | | | | 173.1 | 96.2 |

| Dijon | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche... | 30.0 | 14.4 | 29.1 | 13.8 | » | » |
| Lundi ...... | 31.0 | 14.2 | 29.7 | 16.0 | « | 0.2 |
| Mardi ...... | 27.9 | 14.4 | 25.2 | 13 0 | » | 43.2 |
| Mercredi... | 31.4 | 16 9 | 27.0 | 16.0 | « | trac. |
| Jeudi....... | 22.9 | 15.2 | 26.6 | 15.5 | 17.7 | 1.8 |
| Vendredi ... | 22.1 | 13 6 | 26.0 | 15 1 | 2.4 | » |
| Samedi..... | 23.0 | 12.7 | 30.8 | 16.7 | trac. | » |
| Total.. . | | | | | 129.2 | 177 9 |

| Lyon | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 29.8 | 11.4 | 32.4 | 17.8 | « | » |
| Lundi ...... | 29.8 | 18.2 | 33.7 | 15.5 | » | 9.8 |
| Mardi....... | 27.4 | 14.0 | 25.8 | 16.5 | trac. | 9.1 |
| Mercredi.... | 30.4 | 15 5 | 28 6 | 15.6 | » | » |
| Jeudi....... | 29.8 | 11.7 | 27.8 | 18.2 | 13.3 | 6 6 |
| Vendredi ... | 23.9 | 12 6 | 27 9 | 17.1 | « | » |
| Samedi..... | 23.5 | 10.9 | 32.7 | 17 4 | » | » |
| Total.... | | | | | 110.1 | 144.0 |

| Marseille | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 29.1 | 12.9 | 37.2 | 16.4 | « | « |
| Lundi ...... | 30 0 | 14.1 | 35.8 | 21.1 | « | trac. |
| Mardi....... | 26.3 | 17.9 | 31.0 | 19 5 | « | « |
| Mercredi ... | 29 7 | 18.4 | [illegible] | [illegible] | » | « |
| Jeudi....... | 27.2 | 17.0 | 30.0 | 20.4 | » | « |
| Vendredi ... | 28.1 | 18.0 | 33.6 | 20.3 | 13.5 | « |
| Samedi..... | 27.7 | 16.4 | 30.4 | 18.6 | 0.4 | » |
| Total.... | | | | | 67.0 | 41.4 |

| Montpellier | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 25.0 | 15.6 | 30.1 | 19 9 | 0.3 | 3.5 |
| Lundi ...... | 30.3 | 17.0 | 29 9 | 18.9 | » | » |
| Mardi....... | 31.0 | 15.9 | 26.0 | 16.9 | trac. | » |
| Mercredi ... | 27.0 | 15.3 | 27 3 | 15.5 | » | « |
| Jeudi....... | 25.6 | 13.2 | 30.4 | 15.9 | 0.2 | « |
| Vendredi .. | 23 4 | 14.5 | 31.4 | 15.5 | 1.2 | 0.2 |
| Samedi..... | 17.1 | 12.1 | 32.0 | 16.2 | 3.9 | 0.5 |
| Total.... | | | | | 51 6 | 35.8 |

| Alger | Température 1934 maxima | Température 1934 minima | Température 1933 maxima | Température 1933 minima | Pluie 1934 mill. | Pluie 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche... | 29.0 | 22.0 | » | » | « | « |
| Lundi ...... | 28.0 | 20 6 | « | » | 10 0 | « |
| Mardi....... | 27.8 | 19.7 | » | » | 18.0 | » |
| Mercredi .. | 28.4 | 17.7 | « | » | « | » |
| Jeudi....... | 31.8 | 16.7 | » | « | « | » |
| Vendredi ... | 28 9 | 19.4 | » | » | « | » |
| Samedi..... | 29.7 | 22.2 | » | » | » | « |
| Total.... | | | | | 76.3 | « |

**Observations. — Eté.** **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**